

03. Salate

Caprese mit Aprikosen und Büffelmozzarella [Nr. 308]

Menge: ca. 4 Portionen

Zutaten:

250 g Büffelmozzarella (2 Stck.)
8-10 Stck. Aprikosen
8-10 Stck. Basilikumblätter
40 g geschälte Mandeln
Natives Olivenöl
Balsamico Essig
Kräutersalz

**Zubereitung:**

-
1. Aprikosen gründlich waschen und trockenreiben. Entkernen und in dünne längliche Scheiben schneiden.
 2. Mozzarella in Scheiben schneiden und beiseitestellen.
 3. Auf einer Platte Mozzarella- und Aprikosenscheiben abwechselnd zu einem Caprese anrichten.
 4. Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten, grob hacken und über den Capresen geben. So erhält dieser Salat eine knusprige Note.
 5. Die Basilikumblätter über den Capresen geben
 6. Mit Olivenöl und Balsamico Essig beträufeln.
 7. Nach Geschmack salzen